- ●建設等検討委員会の設置 平成21年5月1日
- ●検討委員会の答申(提言) 教育委員会へ提出 平成21年12月3日 教育委員会承認 平成21年12月25日
- ●用地の決定 平成23年8月3日
- ●設計業務委託事業者決定 平成24年3月21日
- ●建設にかかわる地元説明会 平成24年6月22日
- ●実施設計業務委託契約 平成24年8月1日着手 平成25年3月29日完成
- ●用地造成工事請負契約 平成25年3月29日施工 平成25年10月31日完成
- ●主体·機械·電気設備工事 平成25年10月1日施工 平成26年7月18日完成
- ●落成式 平成26年8月21日

栄養教諭から見た新センター

環境面では衛生的なドライシステムが採用になり、クーラーなどの空調設備も十分に整いました。調設備も十分に整いました。調設備も十分に整いました。調設備も十分に整いました。調験が増え、子どもたちにとって、が増え、子どもたちにとって、が増え、子どもたちにとって、が増え、子どもたちにとって、が増え、子どもたちにとって、が増え、子どもたちにとって、が増え、子どもたちにといる。 え、子どもたちにとって、うなすることで、メニューの種類、蒸気・熱風対流オーブンを、調理面ので、メニューの種類のでは、







給食が	届くまで
8:00	食材納品
9:00	下準備 加熱調理
10:15	仕上げ配食
11:15	運搬各学校へ
12:20	給食開始※ ※学校により異なる

学校給食センター所長のイチ押し

併設

ココがスゴい! ⑥給食の残飯の減量化と液肥化を の機能の確保

災害時における食料供給拠点とし⑤専用の備蓄室も完備するなど、

現するオー 率性能、 理の見学が行える専用スペースの④食育拠点として給食の試食や調食に対応する個別調理室の設置 ③卒業祝い ②経済的なランニングコストと、 できる特別調理室と、 火気を使わない 二酸化炭素の低排出を実にわない安全性。優れた効 ル電化システムの採用 などの行事食にも対応

状態に保ち、①調理場全体 整備 の概念に基づいた作業区域の区分して広く認められているHACCP 防ぐドライシステム導入と、 各国で衛生管理手法の共通基準と 場全体の床面を常に乾 ルス等の汚染を



新しくなりました

8月21日、市立土佐山田学校給食センターが落成しました。2学期から、土 佐山田町内の小中学校へ、同センターで作られた給食が配送されます。

入れ替えといっ フ一丸となって取り組んでいきまり身近な施設を目指して、スタッ 施設見学会や試食会を開催し、 新メニュー こは量こ建設しました。オールーズなアクセスや、連携性を考慮新センターは、各学校とのスムいました 震に備えた耐震対策など、 性と利便性の向上、 進行していました。 設備ともに近年、 地元食材をさらに盛り込む工夫や、 る面で一 強化にも努めていきます。 もちろんハード面だけでなく、アルを果たしました スをはじめ、時代に即した安全れ替えといった保守のメンテナ行していました。修繕や機器の 山田の旧センターは、施設・年以上前に建設された土佐山 機器による最新の設備で、 ューの開発など、ソフト面電化機器を有効に活用した を果たしました。 機能面が強化され、 刻も早い 子どもたちだけでなく、 の多くの課題を解決 を担当する土 老朽化が著しく 対応が迫られて 佐山田町北本町の学校給食センの学校給食セン 南海トラフ あらゆ